

Apéro/Bankette

Tapas	9.50
(Minipizzas, Schinkengipfeli, Gemüsesticks, Chips, Nüssli, Salzstengeli)	
Kalte Platte	25.50
(Schinken, Käse, Salami, Aufschnitt, Eier, Trauben und reichhaltige Garnitur)	

Vorschlag 1

Gemischter Salat oder Suppe	7.50
Kalbsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	35.50
Dessert: Caramelköpfler	6.50

Vorschlag 2

Flädli-Suppe	7.50
Schweinsbraten an Rosmarinjus	
Bratkartoffeln und Gemüse	29.50
Dessert: Vanille-Caramel Pudding	6.50

Vorschlag 3

gemischter Salat	7.50
Schweinsbraten nach portugiesischer Art mit Ofenkartoffeln und Trockenreis	30.50
Dessert: frischer Fruchtsalat mit Porto	8.50
oder Fruchtsalat mit Rahm	6.00

Vorschlag 4

Gemüsecrèmesuppe	7.50
Lachsfilet mit Sauce Bearnaise	31.50
Dessert : Caramelköpfl	6.50

Vorschlag 5

Stockfisch "Türmli", Peperoni-Zwiebelsauce, Pommes frites	31.50
Dessert : Vanille-Caramel Pudding	6.50

Vorschlag 6

gemischter Salat	7.50
kalte Platte	25.50
Dessert: Coupe Maison	7.50

Vorschlag 7

gemischter Salat	7.50
Spaghetti-Plausch	28.50
(5 Saucen: Tomaten, Carbonara, Bolognese, Pesto, Arrabiata)	
Dessert : Buffet	10.50

Vorschlag 8

Gemischter Salat oder Suppe	7.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce	
Rösti und Gemüse	36.50
Dessert: Tarte de la Nonna	6.50

Vorschlag 9

Fondue Chinoise	48.00
mit frischem Fleisch – Rind, Poulet, Schwein, Lamm	
6 verschiedene Saucen	
viele Beilagen, Gemüse, Pommes frites und Reis	

Vorschlag 10

Tü – Ti – Gri

Türmli Tisch Grill 48.00

Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Cipollata,

Speck, ChilliGrillis

Beilagen: Pommes frites, Gemüseplatte

Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Barbecue

alle Vorschläge können auch individuell zusammengestellt werden

Preise: pro Person, in CHF inkl. MwSt.